

BOLO CHOCOLATE DUO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 massa para bolo sabor chocolate

1 massa para bolo sabor chocolate branco

4 ovos

6/8 xícaras de chá de leite

1 colher de sopa de fermento

COBERTURA :

Cobertura : 2 latas de leite condensado

4 colheres de sopa de achocolatado

1 barra de chocolate classic nestlé duo

1 cobertura para sorvetes sabor chocolate

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Despeje a massa para bolo sabor chocolate em um recipiente.

Acrescente 2 ovos e acrescente 3/4 xícaras de chá de leite.

Mexa até ficar no ponto e consistente, acrescente meia colher de fermento .

Unte a forma com manteiga e em seguida, despeje farinha de trigo sobre toda a forma.

Faça a massa para bolo sabor chocolate branco, assim como a primeira.

Despeje a massa sabor chocolate cobrindo toda a forma.

Despeje a massa sabor chocolate branco por cima da de chocolate , cobrindo-a toda.

Leve ao forno, por 40 minutos .

Depois de 40 minutos, retire do forno e deixe esfriar .

Faça furos sobre todo o bolo, e neles coloque leite condensado.

COBERTURA:

Cobertura: Raspe a barra de chocolate Classic Nestlé Duo.

Despeje sobre uma panela a manteiga, esperando-a derreter.

Assim que derreta , coloque 1 lata e meia de leite condensado e o achocolatado.

Mexa até o ponto que desejar .

Despeje o brigadeiro sobre o bolo todo , cobrindo-o .

Em seguida , coloque as raspas de chocolate .

Coloque a cobertura para sorvetes da maneira que desejar .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39030-bolo-chocolate-duo.html>